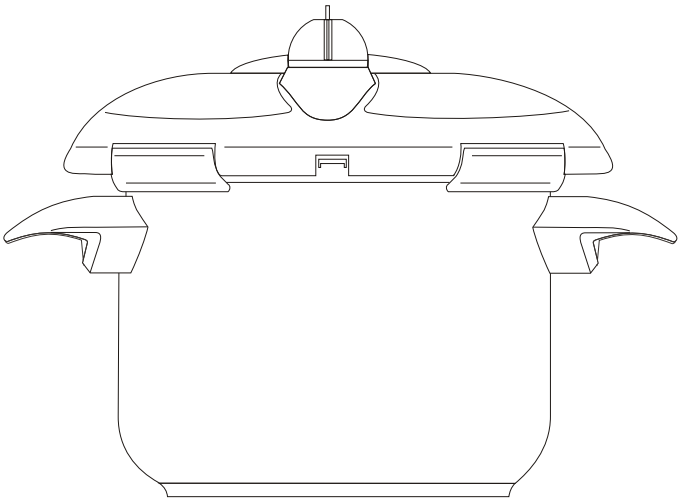
Autocuiseur Aubecq



Mode d'emploi

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Des précautions élémentaires s'imposent à l'emploi d'appareils électriques, entre autres :

1. Lire attentivement toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Surveiller avec vigilance lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants. Il est déconseillé de laisser les enfants utiliser l'autocuiseur.
4. Ne pas placer l'autocuiseur ou l'utiliser dans un four chaud.
5. Déplacer avec extrême prudence un appareil qui contient des liquides chauds.
6. Ne pas utiliser l'autocuiseur à d'autres fins que celle pour laquelle il a été conçu.
7. Cet appareil fonctionne sous pression. Une utilisation inappropriée peut causer des brûlures ou des dommages à la propriété. Le couvercle doit être bien fermé avant de commencer la cuisson.
8. L'autocuiseur ne doit pas être rempli, soit de nourriture et/ou de liquides, au-delà des 2/3 de sa capacité. Pour la nourriture qui gonfle durant la cuisson, comme le riz ou les légumineuses, ne pas remplir l'appareil au-delà de la moitié. Trop remplir risque d'obstruer la soupape et de créer un excès de pression. (Voir la Section " Conseils, Tableaux et Recettes ").
9. Les aliments suivants ne devraient pas être cuits dans l'autocuiseur : sauce aux pommes, canneberges, orge, gruau et autres céréales, pois, nouilles, macaroni, spaghetti, rhubarbe ou légumineuses (sauf celles mentionnées dans les tableaux de cuisson). Ces aliments produisent de l'écume et de la mousse qui peuvent obstruer la sortie de la pression.
10. Toujours vérifier, avant chaque usage, que le sélecteur de pression et autres ouvertures ne soient pas obstrués.
11. Ne pas ouvrir l'autocuiseur avant qu'il soit complètement refroidi et que toute la pression soit évacuée. Si l'autocuiseur est difficile à ouvrir, c'est qu'il est toujours sous pression – ne jamais employer la force pour l'ouvrir. Pour réduire la pression, tourner le sélecteur de pression à la position " 0 ". Toute pression à l'intérieur de l'autocuiseur pose un risque. Voir la Section " Mode d'Emploi ".

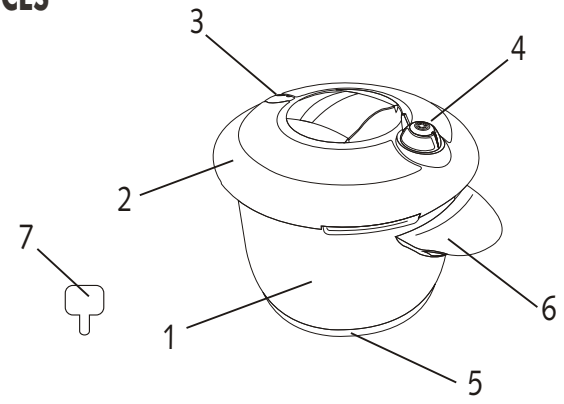
12. Ne pas utiliser l'autocuiseur comme friteuse.
13. Ne pas utiliser l'autocuiseur à moins que toutes ses pièces soient en bonne condition et bien installées.
14. Ne pas utiliser l'autocuiseur si certaines pièces sont endommagées.
15. Lorsque la pression normale est atteinte, baisser le feu afin que le liquide, qui crée la vapeur, ne s'évapore.
16. N'utiliser que les pièces Aubecq, conçues spécialement pour cet autocuiseur.
17. Cet appareil est pour usage domestique seulement.
18. N'éfecttuez jamais vous-même, sous aucun prétexte, aucune réparation du système de sécurité si l'autocuiseur ne fonctionne pas, malgré le maintien des soupapes et le changement du joint du couvercle. Dans ce cas, n'utilisez pas l' autocuiseur et dirigez-vous à un service téchnique autorisé

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Cuve inoxydable
2. Couvercle
3. Soupape automatique
4. Sélecteur de pression
5. Fond (19 cm)
6. Poignée
7. Clef



FONCTIONNEMENT

Les autocuiseurs offrent une façon de cuisiner sécurisant, saine et rapide. Lorsque le couvercle de l'autocuiseur est verrouillé et que le cycle de cuisson commence, l'air s'échappe automatiquement et la vapeur enfermée à l'intérieur créee la pression. Le sélecteur de pression maintient, à l'intérieur de l'autocuiseur, un niveau sécurisant de pression en laissant s'échapper une certaine quantité de vapeur. La pression et la température, ensemble, font que les aliments cuisent plus vite tandis que la vapeur attendrit les viandes les plus coriaces.

AVANT LE PREMIER USAGE

1. Retirer le joint d'étanchéité de l'intérieur du couvercle.
2. Laver le joint, le couvercle et la base dans une eau chaude, savonneuse. Rincer à l'eau chaude et assécher.
3. Huiler légèrement le joint d'étanchéité avec une petite quantité d'huile végétale et le replacer dans le couvercle.

POSITIONS DU SÉLECTEUR DE PRESSION

1. **" 0 " - Sans pression**

   Utiliser cette position pour la cuisson sans pression au pour abaisser pression de l'autocuiseur rapidement. Être prudent afin d'éviter le contact avec la vapeur qui s'échappe.

2. **" I " - Pression basse**

   Pour les légumes, le poisson, les crustacés et les aliments qui gonflent beaucoup ou produisent de l'écume, comme les pois, les fèves et les soupes à base de viande.

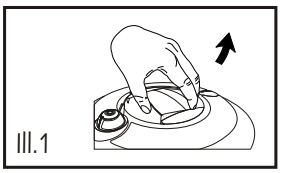
3. **" II " - Pression moyenne**

   Pour les aliments comme le poulet et certains légumes denses.

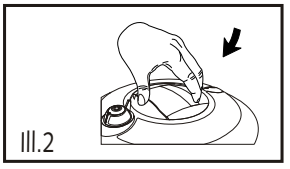
4. **" III " - Pression haute**

   Pour les bouillis, les soupes, le riz et les pommes de terre

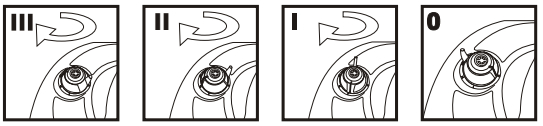
MODE D'EMPLOI


Ill.1

1. Retirer le couvercle. (Voir Ill. 1)
2. Placer les aliments dans l'autocuiseur et ajouter le liquide.**N.B. :**Ne pas remplir au-delà des 2/3 ou de la moitié pour la cuisson du riz ou des légumineuses. Ajouter au moins 1 1/2 tasse (275 ml) de liquide.
3. Avant de placer le couvercle sur la base, s'assurer que les soupapes ne soient pas obstruées. (Voir la Section " Nettoyage et Entretien ")
4. Pour fermer l'autocuiseur, placer le couvercle sur la base et appuyer légèrement sur sa poignée. On sent les crampons s'agripper à la base. (Voir ill. 2)


Ill.2

5. Placer le sélecteur de pression à la position " I ", " II " ou " III ". (Voir l'ill. 3)



Ill.3

6. Commencer la cuisson en plaçant l'autocuiseur sur un feu élevé.**N.B. :** l'autocuiseur est adapté pour toutes les sources de chaleur. Sur une cuisinière à gaz, la flamme ne doit pas être plus haute que la base de l'autocuiseur. Sur une cuisinière électrique, le diamètre de l'élément ne doit pas être plus grand que le diamètre de la base.
7. À mesure que la pression augmente à l'intérieur de l'autocuiseur, la vapeur commence à s'échapper du sélecteur de pression. La plupart des recettes recommandent de commencer le temps de cuisson à partir de ce moment. Réduire le feu à moyen ou bas. Si la température estappropriée, le sélecteur de pression laisse échapper la vapeur 1à 3 fois par minute. Si la température est trop élevée, le sélecteur de pression laisse échapper la vapeur continuellement. Si la température est trop basse, la pression diminue. Ajuster la température en conséquence.
8. Une fois la cuisson terminée, retirer l'autocuiseur de la source de chaleur et laisser la pression diminuer. La pression peut être **évacuée naturellement** en laissant l'autocuiseur refroidir pendant environ 3 à 15 minutes. Pour **évacuer la pression rapidement**, placer l'autocuiseur dans l'évier rempli d'eau froide. Avant de retirer le couvercle, tourner le sélecteur de pression lentement à la position " 0 ", en prenant soin d'arrêter momentanément à chaque position avant d'atteindre la position " 0 ". **Garder le corps éloigné du sélecteur de pression pour éviter tout contact avec la vapeur qui s'en échappe.** Une fois que toute la vapeur est évacuée, retirer le couvercle loin du visage.

IMPORTANT :

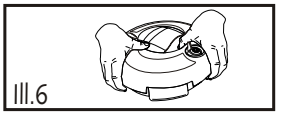
Ne jamais retirer le couvercle avant que le sélecteur de pression soit à la position " 0 ".
Ne jamais employer la force pour ouvrir le couvercle.
Ne jamais ouvrir l'autocuiseur brusquement.
Ne jamais ouvrir l'autocuiseur en laissant s'échapper la vapeur vers soi.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. La base peut être lavée au lave-vaisselle ou à la main. Ne pas utiliser de tampons à récurer ou de produits abrasifs : ils vont égratigner la surface.
2. Pour éliminer les taches rebelles et la décoloration, ajouter le jus d'un demi citron mélangé avec 2 tasses d'eau, dans l'autocuiseur. Cuisiner à la pression maximale pendant 5 minutes. Retirer du feu, laisser refroidir pour réduire la pression, laver dans une eau chaude, savonneuse et rincer.
3. Laver le couvercle dans une eau chaude, savonneuse et rincer.

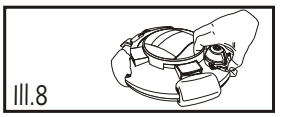
LE COUVERCLE ET LE JOINT D'ÉTANCHÉITÉ NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE LAVÉS AU LAVE-VAISSELLE.

4. Laver et huiler le joint d'étanchéité après chaque usage.
5. Les soupapes n'ont pas besoin d'être lavées après chaque usage, à moins qu'elles soient obstruées. Avant de nettoyer les soupapes, retirer la section de plastique du couvercle. Pour ce faire, placer le couvercle sur une surface plane. Placer les pouces sur un des crampons de métal et soulever, avec les doigts, la section de plastique des 2 côtés du crampon. En répétant cette action tout autour du couvercle, la section de plastique se libère complètement.

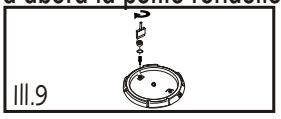

Ill.6

Sélecteur de pression : Une fois la section de plastique retirée, il se trouve une flèche sur la languette située sous le sélecteur. La flèche pointe vers un support en forme de " C ". Appuyer sur ce support à l'aide du pouce, en direction de la flèche : le couvercle du sélecteur se libère. Enlever et nettoyer toutes les pièces de la soupape. Ré-assembler les pièces et remettre le petit couvercle en place en appuyant fermement jusqu'à ce qu'il soit bien ancré des 2 côtés.

Ill.7


Ill.8

Soupape automatique : Tourner le couvercle à l'envers.**N.B. :** Les crampons doivent être dans la position de verrouillage. Avec la clef, dévisser l'écrou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Enlever et nettoyer toutes les pièces de la soupape. Ré-assembler en installant d'abord la petite rondelle de caoutchouc et ensuite revisser l'écrou fermement.


Ill.9

CONSEILS, TABLEAUX ET RECETTES

Conseils pratiques

L'inscription " Fill Limit " est gravée à l'intérieur de l'autocuiseur, au niveau des 2/3. **NE JAMAIS REMPLIR L'AUTOCUISEUR AU-DELÀ DE CETTE LIMITE.**

Il peut s'écouler jusqu'à 20 minutes avant d'établir la pression si l'autocuiseur est plein et si la nourriture est froide. Pour réduir e ce temps, les liquides peuvent être chauffés avant d'être ajoutés dans l'autocuiseur.

Les recettes préférées peuvent être converties pour la cuisson dans l'autocuiseur. La bonne règle à suivre est que le temps de cuisson de la recette est réduit de 2/3, lorsque le sélecteur de pression est sur la position "III".

Pour la cuisson des aliments qui gonflent ou produisent de l'écume (pois, riz, fèves) ajouter 1 c. à table de beurre ou d'huile aux ingrédients, pour réduire l'écume.

Les temps de cuisson dans les tableaux sont seulement des guides Le temps de cuisson varie selon la quantité de nourriture dans l'autocuiseur et les préférences individuelles. Le temps de cuisson commence lorsque la pression désirée a été atteinte.

Conseils pour la cuisson de légumes

Ajouter 1 1/2 tasse d'eau et calculer précisément la durée de cuisson.

Après la cuisson des légumes **TOUJOURS REFROIDIR L'AUTOCUISEUR RAPIDEMENT.**

Les légumes vieillis demandent une plus longue cuisson que les jeunes légumes tendres.

Les légumes plus délicats devraient être cuits à l'aide d'un support. Placer le support au fond de l'autocuiseur. Les légumes peuvent être placés directement sur le support ou dans un plat allant au four, déposé sur le support. Lorsque différents légumes, de même durée de cuisson, sont cuits ensemble, les placer dans de petits bols allant au four, sur le support. Les saveurs différentes ne vont pas s'entremêler si les légumes sont cuits au-dessus de l'eau. **N.B.:** Un support de métal, sans angle pointu, devrait être utilisé.

Augmenter légèrement la durée de cuisson lorsqu'un bol est utilisé pour faire cuire les légumes.

Durée de Cuisson pour les légumes

ALIMENT	POSITION DU SÉLECTEUR DE PRESSION	DURÉE DE CUISSON (Minutes)
Artichauts – Moitié	III	6
Asperges – Entières	II	1 1/2
Haricots (verts) – Entiers	I	2
Brocoli – Branches	I	2
Chou – Quartiers	I	6
Carottes – morc. 2 po.	II	4
Carottes – rond. 1/4 po.	II	2
Chou-fleux– Branches	I	3
Maïs – Entier	I	6
Pomme de terre rouge – entière	III	6
Pomme de terre blanche – tranches 1/4 po.	III	6
Pomme de terre – gros morceaux	III	8
Pomme de terre – douce	III	10

RECETTE

Casserolée de Légumes

1 1/2 tasse (375 ml) d'eau
1/2 tasse (125 ml) de branches de broccoli
1/2 tasse (125 ml) de fleurettes de choufleur
1/2 tasse (125 ml) de petites carottes tendres
1/2 tasse (125 ml) de céleri tranché
1/2 tasse (125 ml) d'oignon haché
1/2 poivron rouge moyen, coupé en morceaux de 1" (2.5cm)

Placer tous les ingrédients dans l'autocuiseur. Couvrir l'autocuiseur et faire cuire pendant 2 minutes à la position " I ". Réduire la pression rapidement.

Conseils pour la Cuisson des Légumineuses

Ne faire cuire que les légumineuses énumérées au tableau des temps de cuisson.

Ajouter l'eau dans les proportions 3 pour 1 : 3 tasses d'eau pour 1 tasse de légumineuses.

NE PAS faire cuire de soupes en poudre qui contiennent des pois.

NE PAS remplir l'autocuiseur au-delà de la moitié.

Ajouter 1 c. à table d'huile ou de beurre pour réduire l'écume.

Durée de Cuisson pour les Légumineuses

ALIMENT	POSITION DU SÉLECTEUR DE PRESSION	DURÉE DE CUISSON (Minutes)
Pois ou autres petites fèves	I	14 - 18
Fèves Navy ou autres fèves moyennes	I	30 - 32
Fèves naines ou autres grosses fèves	I	35 - 40

RECETTE

Chili

1 lb. (454 g) de boeuf haché
1 gros oignon haché
2 gousses d'ail écrasées
3 tasses (750 ml) de fèves Pint
1 boîte (32 on.796 ml) de tomates broyées
1 poivron vert haché
1 c. à thé (5 ml) de cumin en poudre
1 c. à thé (5 ml) de poudre de chili
Pour un Chili plus piquant, ajouter quelques flocons de poivre rouge

Faire brunir le boeuf haché, les oignons et l'ail. Égoutter le gras. Ajouter les fèves, les tomates, le poivron rouge, le cumin et la poudre de chili. Faire cuire de 4 à 6 minutes, à la position " I ", et laisser la pression diminuer naturellement.

Conseils pour la Cuisson des Soupes/Bouillons

Ne pas remplir l'autocuiseur au-delà de l'indication " Fill Limit ". Ne pas faire cuire les légumineuses qui ne sont pas indiquées au tableau.

Ne pas utiliser de soupes en poudre.

Pour ajouter de la saveur aux soupes, ajouter un bouillon frais ou en conserve, comme liquide, au lieu de l'eau.

RECETTES

Bouillon de Bouef

2 oignons hachés
2 carottes coupées en quatre
2 branches de céleri coupées en quatre
4 gousses d'ail pelées
5 tasses (1.25 l) d'eau
1/2 tasse (125 ml) de vin blanc
3 grains de poivre
2 lbs (1 kg) d'os de boeuf charnus

Faire brunir les oignons, l'ail, les carottes et le céleri. Ajouter les autres ingrédients, couvrir et faire cuire, à la position " I ", pendant 25 minutes. Retirer l'autocuiseur de la source de chaleur et laisser diminuer la pression naturellement.

Bouillon de Poulet

2 oignons hachés
2 carottes coupées en quatre
2 branches de céleri coupées en quatre
5 tasses (1.25 l) d'eau
1 feuille de laurier
2 lbs (1 kg) de morceaux de poulet

Faire brunir les oignons, les carottes et le céleri. Ajouter les autres ingrédients, couvrir et faire cuire, à la position " I ", pendant 25 minutes. Retirer l'autocuiseur de la source de chaleur et laisser diminuer la pression naturellement.

Minestrone

2 carottes coupées en dés
3 branches de céleri
coupées en dés
1 oignon coupé en dés
2 gousses d'ail émincées
2 tomates fraîches, coupées en dés
1 grosse pomme de terre coupée en dés
1 tasse (250 ml) de haricots verts coupés en morceaux de 1" (2.5 cm)
6 tasses (1,5 l) de bouillon de boeuf ou de légumes
1 tasse (250 ml) de fèves Navy pré-cuites
1/2 tasse (125 ml) de macaroni en coudes
1c. à table (15 ml) de basilic en poudre
2 c. à table (30 ml) de Parmesan râpé

Faire brunir légèrement les carottes, le céleri, les oignons et l'ail. Ajouter les tomates, la pomme de terre, les haricots verts et l'eau ou le bouillon. Faire cuire, à la position " I ", pendant 4 minutes et laisser la pression diminuer naturellement. Ouvrir l'autocuiseur et ajouter les fèves Navy, les macaroni et le basilic et faire cuire, sans le couvercle, environ 10 minutes, jusqu'à ce que les pâtes soient tendres. Servir dans des bols et saupoudrer de Parmesan.

Soupe au Poulet

2 oignons moyens, coupés en dés
2 branches de céleri coupées en dés
1 carotte coupée en dés
2 gousses d'ail émincées
2 cuisses de poulet, sans peau
1 feuille de laurier
3/4 tasse (180 ml) de fines nouilles aux oeufs

Faire brunir les oignons, le céleri, la carotte et l'ail. Ajouter les autres ingrédients, à l'exception des nouilles, et faire cuire, à la position " II ", pendant 25 minutes. Laisser la pression diminuer naturellement. Retirer les os de poulet, ajouter les nouilles et faire cuire, sans le couvercle, environ 5 minutes, jusqu'à ce que les nouilles soient tendres. Servir.

Conseils pour la Cuisson du Riz

Ne pas remplir l'autocuiseur au-delà de la moitié.

Le riz a tendance à produire de l'écume durant la cuisson. Pour empêcher la formation d'écume, le riz devrait être cuit, sur un support, dans un plat allant au four ou dans un bol en acier inoxydable qui s'insère facilement dans l'autocuiseur. Suivre les directions suivantes:

1 tasse (250 ml) de riz (grain long ou moyen)
1 1/2 tasse (375 ml) d'eau pour le riz
1 1/2 tasse (375 ml) d'eau pour l'autocuiseur
Toujour ajouter 1 c. à table d'huile ou de beurre au mélange riz/eau pour réduire l'écume.

Placer le support au fond de la base. Verser l'eau. Placer le riz et l'eau dans le plat ou le bol et le déposer sur le support. Couvrir l'autocuiseur et laisser cuire, à la position " III ", pendant 5 minutes. Laisser la pression diminuer naturellement. Retirer le couvercle et laisser le riz reposer, découvert, pendant 5 minutes.

Durée de Cuisson pour le Riz

ALIMENT	RIZ Tasse (ml)	EAU pour le RIZ Tasse (ml)	EAU pour l'AUTOCUISEUR Tasse (ml)	POSITION DU SÉLECTEUR DE PRESSION	DURÉE DE CUISSON (Minutes)
Riz à long grain	1 (250)	1 1/2 (375)	1 1/2 (375)	III	5
Brun	1 (250)	1 1/2 (375)	2 (500)	III	10
Sauvage	1 (250)	2 (500)	2 1/2 (625)	III	22

RECETTE

Riz à la Vapeur avec Légumes

1 tasse (250 ml) de riz blanc (long grain)
1/2 tasse (125 ml) d'eau pour le riz
1 tasse (250 ml) de bouillon de poulet
1/4 tasse (60 ml) d'échalote hachée
1/4 tasse (60 ml) de poivron vert haché
1/4 tasse (60 ml) de champignons tranchés
1/4 c. à thé (5 ml) de thym
1 1/2 tasse (375 ml) d'eau pour l'autocuiseur

Placer un support au fond de l'autocuiseur. Verser 1 1/2 tasse d'eau. Déposer dans un plat allant au four ou dans un bol en acier inoxydable,

le riz et les autres ingrédients. Couvrir et faire cuire, à la position " lll ", pendant 5 minutes. Laisser la pression diminuer naturellement. Enlever le couvercle et laisser le riz reposer pendant 5 minutes.

Conseils pour la Cuisson de la Volaille

À son plus haut point, le poulet ne devrait pas dépasser la marque " Fill Limit " indiquée à l'intérieur de la base.

Laver le poulet et l'éponger avec des serviettes de papier.

Enlever la peau avant la cuisson

Si le poulet entier doit être cuit, attacher les cuisses et les ailes ou envelopper le poulet dans une étamine afin de pouvoir le retirer facilement de l'autocuiseur.

La volaille peut être brunie avant la cuisson ou placée sous le gril après la cuisson.

Durée de Cuisson pour la Volaille

ALIMENT	EAU Tasse (ml)	POSITION DU SÉLECTEUR DE PRESSION	DURÉE DE CUISSON (Minutes)
Poulet – Entier	3 (750)	II	18-25
Morceaux	2 (500)	II	8 - 15
Caille – Entière	2 (500)	II	8 - 10
Canard – Morceaux	2 1/2 (625)	II	8 - 10
Dinde – Cuisses	2 1/2 (625)	II	15 - 20

RECETTES

Fricassée de Poulet

2 lbs (1 kg) de poulet, cuisses ou poitrines, sans peau
1 oignon coupé en quatre
2 branches de céleri
coupées en morceaux de 2" (5 cm)
3 carottes coupées en morceaux de 2" (5 cm)
8 petites pommes de terre coupées en deux
1 tasse (250 ml) de bouillon de poulet
1 tasse (250 ml) de vin blanc sec
Sel au goût
1/4 c. à thé (3 ml) de poivre

1 feuille de laurier
2 c. à table de fécule de maïs dissoute dans 1/2 tasse (125 ml) d'eau

Faire brunir le poulet et les oignons. Ajouter les autres ingrédients, couvrir et faire cuire, à la position " II ", pendant 15 minutes. Retirer l'autocuiseur de la source de chaleur et laisser la pression diminuer naturellement. Une fois la pression tout à fait diminuée retirer le couvercle. Ajouter la fécule de maïs et faire cuire jusqu'à la consistance voulue.

Poulet à l'Étuvée

4 demi-poitrines de poulet, désossées et sans peau
3/4 tasse (180 ml) de bouillon de légumes
3/4 tasse (180 ml) d'eau
1 c. à thé (5 ml) d'ail émincé
4 échalotes
sel au goût

Mélanger le bouillon, l'eau, l'ail et le sel dans la base de l'autocuiseur. Déposer les échalotes dans la base et placer les poitrines de poulet sur les échalotes. Couvrir et faire cuire, à la position " II ", pendant 10 minutes. Réduire rapidement la pression et servir.

Conseils pour la Cuisson de la Viande

À son plus haut point, la pièce de viande ne devrait pas dépasser la marque " Fill Limit " à l'intérieur de la base.

Les pièces de viande devraient peser 3 lbs ou moins. Les morceaux plus gros seront cuits à l'extérieur mais pas tout à fait au milieu.

Faire revenir la viande à feu vif, de tous les côtés, afin d'emprisonner les jus naturels.

Ne pas épaissir les sauces avant la cuisson. La fécule de maïs, arrow-root ou la farine peuvent être ajoutées apès la cuisson.

Pour adapter des recettes, utiliser la moitié de la quantité d'eau indiquée dans la recette.

Durée de Cuisson pour les Viandes

ALIMENT	EAU Tasse (ml)	POSITION DU SÉLECTEUR DE PRESSION	DURÉE DE CUISSON (Minutes)
Bœuf – Bouillis	2 (500)	III	16 - 20
Rôtis	2 1/2 (625)	III	40 - 50
Côtes levées	2 (500)	III	25
Jambon – Épaule	2 (500)	III	30
Porc – Rôti-longe	3 (750)	III	60
Agneau – Gigot	2 1/2 (625)	III	35 - 40

RECETTE

Boeuf aux Légumes

3 lbs (1.3 kg) de rôti de boeuf
4 pommes de terre moyennes
1/4 de navet, pelé et coupé en gros morceaux
4 petites carottes, coupées en gros morceaux
1 gros oignon tranché
1 tasse (250 ml) d'eau
1 tasse (250 ml) de bouillon de boeuf
1 c. à thé (5 ml) de sel
1 feuille de laurier

Faire brunir la viande, le navet, les carottes et l'oignon. Ajouter l'eau, le bouillon, les pommes de terre, le sel et la feuille de laurier. Couvrir et faire cuire, à la position " III ", pendant 45 minutes. Retirer l'autocuiseur de la source de chaleur et laisser la pression diminuer naturellement.

DÉTECTEUR DE PANNES

L'autocuiseur ne peut être fermé:

Vous avez essayé de mettre le couvercle alors que les aliments sont déjà en ébullition.

Le joint d'étanchéité peut être trop sec et doit être légèrement huilé.

La vapeur ne s'échappe pas du sélecteur de pression

Vérifier à quel moment l'autocuiseur a été mis sur le feu. Si l'autocuiseur est plein d'aliments froids, il peut s'écouler 20 minutes avant que la pression soit établie.

S'assurer que le sélecteur de pression n'est pas à la position " 0 ".

Si ces 2 facteurs ne sont pas la cause du problème, **arrêter de cuisiner immédiatement.** Attendre que l'autocuiseur se refroid isse avant de l'ouvrir pour vérifier les points suivants :

Il n'y a peut-être pas assez de liquide dans l'autocuiseur. Il faut au moins 1 1/2 tasse de liquide pour obtenir la pression nécessaire. Ajouter le liquide recommandé.

L'autocuiseur a peut-être été trop rempli et il n'y a pas suffisamment d'espace pour que l'air circule à l'intérieur et qu'une pression nécessaire se produise. Enlever un peu des ingrédients.

L'autocuiseur n'est pas bien fermé. Bien re-fermer le couvercle. Vérifier si le joint d'étanchéité est sale ou endommagé. Le retirer et le nettoyer. Le huiler après l'avoir lavé. Remplacer le joint, si nécessaire.

La soupape automatique est sale ou obstruée. Démonter la soupape, la nettoyer et la ré-assembler.

La petite rondelle de caoutchouc de la soupape automatique est endommagée et doit être remplacée.

La soupape automatique ne fonctionne plus et doit être remplacée.

Un peu de vapeur s'échappe de la soupape automatique :

Ceci n'est pas un problème. Le sélecteur de pression libère tout excès de pression. Des gouttes d'eau de condensation peuvent apparaître.

La soupape automatique laisse échapper de la vapeur continuellement:

La température de cuisson est trop élevée : il faut la diminuer.

La soupape automatique est sale : il faut la nettoyer.

La soupape automatique ne fonctionne plus : il faut la remplacer.

Le couvercle de l'autocuiseur ne s'ouvre pas une fois la cuisson terminée:

Si le refroidissement de l'autocuiseur est trop lent, il peut se créer un vide à l'intérieur. Faire chauffer l'autocuiseur à nouveau, avec le sélecteur de pression à la position " 0 ", jusqu'à ce que la vapeur s'échappe de la soupape automatique. Laisser la vapeur s'échapper et ouvrir le couvercle.

Il y a encore de la pression à l'intérieur de l'autocuiseur et le verrouillage de sécurité est encore actif. Attendre 2 minutes et essayer de nouveau.

La soupape automatique a besoin d'être ré-ajustée. Attendre que toute la vapeur soit évacuée et que l'autocuiseur soit complètement refroidi. Retirer la section de plastique du couvercle. À l'aide de l'effaceur d'un crayon, appuyer sur la tige de la soupape. Tirer la poignée et ouvrir le couvercle.**Ne jamais employer la force pour ouvrir le couvercle.**

Dépannage - Service après-vente

EKONO
Les Tuileries
36400 VERNEUIL SUR IGNERAIE
FRANCE

Tél: 00 33 (0) 2 54 31 04 05
Fax: 00 33 (0) 2 54 31 04 24